Cooking guide

ES	Guía de cocinados
PT	Guia de cozinhados
EN	Cooking guide
FR	Guide de cuisson
DE	Garanleitung
NL	Bakgids
IT	Guida alla cottura

Índice

- **Descripción de las funciones de cocinado del horno** **3**
- **Otras funciones del horno** **4**
- **Uso ecológico del horno** **5**
- **Guía de cocinado** **5**
- **Descongelación** **5**
- **Tablas de temperaturas y tiempos** **30**
  - Aves 30
  - Carnes 32
  - Pescados 36
  - Pizza 38
  - Pan 38
  - Entrantes y pastas 40
  - Repostería 42
  - Descongelación 48

Descripción de las funciones de cocinado del horno

ATENCIÓN

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.

Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de Cocinados.

CONVENCIONAL

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

CONVENCIONAL CON TURBINA

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

GRILL

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza… Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.

TURBO

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

SLOW COOK

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.

ECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. El horno utiliza un calentamiento por convección forzada y dependiendo del modelo desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.

DESCONGELACIÓN

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar,

por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.

FERMENTAR MASAS
Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

Otras funciones del horno

Para ampliar la información sobre la utilización de estas funciones, consulte la Guía de Uso de su horno.

STEAM ASSISTED CLEANING
La función STEAM ASSISTED CLEANING facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

PIRÓLISIS
Permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, donde se produce un proceso de oxidación y carbonización de las grasas acumuladas durante el cocinado, mediante las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

Uso ecológico del horno

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.

Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

Para hornos de 45 cm: Normalmente, los tiempos y las temperaturas son ligeramente inferiores que en los hornos de 60 cm. Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los alimentos en el horno frío.

Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

1: Inferior.
2: Media.
3: Superior.

Las alturas 4 y 5, son adecuadas para gratinar y tostar.

Para hornos de 45 cm: La altura adecuada para cocinar es siempre la 1. Utilice las alturas 2 y 3 preferentemente para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

Descongelación

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Los tiempos mostrados en la tabla* son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

* Véase tabla de descongelación en la página 48.

Índice

- **Descrição das funções de cozinhado do forno** **7**
- **Outras funções do forno** **8**
- **Utilização ecológica do forno** **8**
- **Guia de cozinhados** **9**
- **Descongelação** **9**
- **Tabelas de temperatura e tempos** **30**
  - Aves 30
  - Carnes 32
  - Peixes 36
  - Pizza 38
  - Pão 38
  - Entradas e massas 40
  - Pastelaria 42
  - Descongelação 48

Descrição das funções de cozinhado do forno

ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.

Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.

CONVENCIONAL
É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.

CONVENCIONAL COM TURBINA
Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.

GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR
Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.

MAXIGRILL
Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.

GRILL
Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.

GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA
Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça… Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.

CALOR INFERIOR (FUNDO)
Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.

TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)
Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.

TURBO
A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

SLOW COOK
Especial para guisar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

ECO MODO ECOLÓGICO
Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. O forno utiliza um aquecimento por convecção forçada e, dependendo do modelo, desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

DESCONGELAÇÃO
Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pasteis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

FERMENTAR MASSAS
Especial para a fermentação de massas, tanto de pão como de pastelaria.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO
Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

Outras funções do forno

Para obter mais informações sobre a utilização destas funções, consulte o Manual de utilização do seu forno.

STEAM ASSISTED CLEANING
A função STEAM ASSISTED CLEANING facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

PIRÓLISE
Permite realizar um ciclo de limpeza por pirólise, onde se produz um processo de oxidação e carbonização das gorduras acumuladas durante o cozinhado, mediante as altas temperaturas que são atingidas no interior do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

Utilização ecológica do forno

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentando-os se necessário.

Para fornos de 45 cm: normalmente, os tempos e as temperaturas são ligeiramente inferiores em comparação com os fornos de 60 cm. Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Pré-aquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

1: Inferior.
2: Média.
3: Superior.

As alturas 4 e 5 são as mais adequadas para gratinar e tostar.

Para hornos de 45 cm: a altura adequada para cozinhar é sempre a 1. As alturas 2 e 3 são preferencialmente utilizadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

Descongelação

Ao realizar a descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam de estar totalmente descongelados para serem cozinhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.
- Deve sempre cozinhar-se o alimento após descongelação.
- Não congele novamente um alimento já descongelado.

Os tempos apresentados na tabela* são uma orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

*Consulte a tabela de descongelação da página 48.

Contents

- **Description of oven cooking functions** **11**
- **Other oven functions** **12**
- **Environmentally-friendly use of the oven** **12**
- **Cooking guide** **13**
- **Defrosting** **13**
- **Tables of Temperatures and Times** **30**
  - Poultry 30
  - Meat 32
  - Fish 36
  - Pizza 38
  - Bread 38
  - Starters and pasta dishes 40
  - Cakes and pastries 42
  - Defrosting 48

Description of oven cooking functions

WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model.

To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.

CONVENTIONAL

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.

CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

GRILL AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.

MAXIGRILL

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.

GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.

GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.

LOWER HEAT (FLOOR)

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.

TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.

TURBO

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.

SLOW COOK

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.

ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.

DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

RISING DOUGH
Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

FAST PREHEATING
This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

Other oven functions

For more details on how to use these functions, see the User Guide for your oven.

STEAM ASSISTED CLEANING
The STEAM ASSISTED CLEANING function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

PYROLYSIS
This pyrolytic cleaning cycle uses high temperatures inside the oven to cause the oxidisation and carbonisation of grease accumulated during cooking. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

Cooking guide

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

For 45 cm ovens: Cooking times and temperatures are normally slightly less than for 60 cm ovens. Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

1: Low.
2: Medium.
3: High.

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

For 45 cm ovens: The most suitable level for cooking is always level 1. Levels 2 and 3 are suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

Defrosting

When defrosting, remember:

- Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.
- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not re-freeze food once thawed.

The times shown in the chart* are a guideline. The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, weight of the food and how deeply frozen it is.

*See thawing chart on page 48.

Sommaire

- **Description des fonctions de cuisson du four** **15**
- **Autres fonctions du four** **16**
- **Utilisation écologique du four** **16**
- **Guide de cuisson** **17**
- **Décongélation** **17**
- **Tableaux des températures et temps de cuisson** **30**
  - Volailles 30
  - Viandes 32
  - Pescados 36
  - Pizza 38
  - Pain 38
  - Entrées et pâtes 40
  - Pâtisserie 42
  - Décongélation 48

Description des fonctions de cuisson du four

MISE EN GARDE

Remarque : les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.

Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.

CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction de cuisson sert à faire des génoises ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.

CUISSON TRADITIONNELLE À TURBINE

Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.

GRILL Y SOLERA

Cette fonction de cuisson permet de gratiner des surfaces plus grandes que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.

MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

GRILL

Rôtir et gratiner en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.

GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.

CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.

TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et génoises fourrées aux fruits.

TURBO

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.

SLOW COOK

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

ECO MODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise une chauffage à convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.

DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain.

FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

Autres fonctions du four

Pour plus de renseignements concernant l'utilisation de ces fonctions, consultez le guide d'utilisation fourni avec votre four.

STEAM ASSISTED CLEANING

La fonction STEAM ASSISTED CLEANING facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

PYROLYSE

Cette fonction permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, qui entame un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

Utilisation écologique du four

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants :

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.
- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

Guide de cuisson

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles¬. Vous trouverez dans les tableaux ci-joints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débuter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

Pour les fours de 45 cm: Normalement, les temps et températures de cuisson sont légèrement inférieurs à ceux des fours de 60 cm. Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des plages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de préchauffage¬ rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut) :

1: Inférieure.
2: Moyenne.
3: Supérieure.

Les positions 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.

Pour les fours de 45 cm: La position adéquate pour cuisiner est toujours la 1. Utilisez préférablement les positions 2 et 3 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

Décongélation

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, ces derniers doivent être déposés sur la grille et une plaque doit être placée en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Un aliment doit toujours être cuisiné après avoir été décongelé.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

Les durées mentionnées dans le tableau* sont fournies à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend en effet de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment

*Voir tableau de décongélation page 48.

Inhaltsverzeichnis

- **Beschreibung der Garfunktionen des Backofens** **19**
- **Sonstige Backofenfunktionen** **20**
- **Umweltfreundliche Backofennutzung** **20**
- **Anleitung zum Garen** **21**
- **Auftauen** **21**
- **Temperatur- und Zeittabellen** **31**
  - Geflügel 31
  - Fleisch 33
  - Fisch 37
  - Pizza 39
  - Brot 39
  - Vorspeisen und Pasta 41
  - Süßwaren 43
  - Auftauen 49

Beschreibung der Garfunktionen des Backofens

ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garanleitung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.

NORMAL
Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

NORMAL MIT UMLUFT
Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.

GRILL UND UNTERHITZE
Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.

MAXIGRILL
Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

GRILL
Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.

GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT
Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

UNTERHITZE
Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.

TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)
Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

TURBO
Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

SLOW COOK
Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

ECO ECO
Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

AUFTAUEN
Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

TEIG AUFGEHEN LASSEN
Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

SCHNELLAUFHEIZUNG
Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

Sonstige Backofenfunktionen

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Backofens für weitere Auskunft über die Nutzung dieser Funktionen.

STEAM ASSISTED CLEANING
Mit der Funktion STEAM ASSISTED CLEANING wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

PYROLYSE
Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse-Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxidations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

Umweltfreundliche Backofennutzung

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.
- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Für 45 cm hohe Backöfen: Normalerweise sind die Garzeiten und Temperaturen etwas niedriger als bei 60 cm hohen Backöfen. Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

1: Unten.
2: Mitte.
3: Oben.

Die Stufen 4 und 5 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.

Für 45 cm hohe Backöfen: Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Stufen 2 und 3 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

Auftauen

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu be achten:

- Die Speisen ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß geben.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.
- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Speisen nicht nochmals einfrieren.

Die in der Tabelle* angegebenen Zeiten dienen lediglich als Richtwerte, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

*Siehe Auftautabelle auf Seite 49.

Inhoudsopgave

- **Beschrijving van de bakfuncties van de oven** **23**
- **Andere functies van de oven** **24**
- **Milieuvriendelijk gebruik van de oven** **25**
- **Bakgids** **25**
- **Ontdooien** **25**
- **Temperatuur- en tijdstabellen** **31**
  - Gevogelte 31
  - Vlees 33
  - Vis 37
  - Pizza 39
  - Brood 39
  - Voorgerechten en pasta 41
  - Gebak 43
  - Ontdooien 49

Beschrijving van de bakfuncties van de oven

LET OP

Houd er rekening mee dat het van het ovenmodel afhangt welke functies er beschikbaar zijn.

Kijk in de gebruikershandleiding die bij deze bakgids is gevoegd om te weten welke functies er in uw oven beschikbaar zijn.

CONVENTIONEEL
Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.

CONVENTIONEEL MET TURBINE
Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en -temperatuur worden verlaagd.

GRILL EN OVENVLOER
Speciaal voor stoof- en braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.

MAXIGRILL
Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.

GRILL
Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, kotelleten, vis en toast.

GRILL / MAXIGRILL MET TURBINE
Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op de rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.

ONDERVERWARMING (OVENVLOER)
Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.

TURBO + ONDERVERWARMING (PIZZA)
Speciaal voor pizza's, pasteitjes, taarten en cakes gevuld met fruit.

TURBO
De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.

SLOW COOK
Speciaal om op traditionele wijze vlees met saus, stoofgerechten en dergelijke te bereiden en in het algemeen voor recepten met een lange bereidingstijd op een lage temperatuur.

Voor een optimaal resultaat raden we aan ovenschotels met een deksel te gebruiken. Kijk dan wel eerst of ze geschikt zijn voor de oven.

ECO
Voor het bereiden van voedsel in uw oven met minimaal energieverbruik. De oven maakt gebruik van geforceerde convectieverwarming en afhankelijk van het model gaat de oven enkele minuten voordat het bakproces is afgelopen uit. Hiermee is het mogelijk om de restwarmte binnenin de oven te benutten en een perfect gerecht te verkrijgen. Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.

ONTDOOIEN
Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. In het bijzonder geschikt voor etenswaren die niet worden opgewarmd zoals roomsoepen, pasta, taarten, gebak, enz.

In sommige modellen is het met de ontdooifunctie mogelijk om het gerecht d.m.v. hete lucht op twee niveaus van warmte te voorzien. Niveau HI is geschikt voor vleesgerechten in het algemeen en niveau LO voor vis, gebak en brood.

DEEG LATEN RIJZEN
Speciaal voor het rijzen van brooddeeg en beslag.

SNEL VOORVERWARMEN
Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie als het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft om het gerecht in de oven te plaatsen.

Andere functies van de oven

Kijk voor meer informatie over het gebruik van deze functies in de gebruikershandleiding van uw oven.

STEAM ASSISTED CLEANING
Met de STEAM ASSISTED CLEANING functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

PYROLYSE
Deze functie stelt u in staat om een pyrolysereinigingscyclus uit te voeren. Door de hoge temperaturen die in de oven worden bereikt, ontstaat een oxydatie- en carbonisatieproces van de tijdens het bakken en braden opgehoopte vetten. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Milieuvriendelijk gebruik van de oven

Volg deze adviezen op om de energie optimaal te benutten:

- Haal de accessoires die u niet gaat gebruiken uit de oven.
- Gebruik bij voorkeur donkere ovenschalen.
- Open zo min mogelijk de ovendeur tijdens het bakproces.
- Verwarm de oven niet leeg voor. Doe de etenswaren in de koude oven als het recept dit toelaat.
- Als uw oven over de ECO-functie beschikt, gebruik deze functie dan als het recept dit toelaat.
- Zet de oven bij lange bakprocessen 5 à 10 minuten voor de volledige baktijd uit om de restwarmte te benutten.
- Als uw oven over geventileerde functies beschikt, bak dan verschillende gerechten tegelijk.

Bakgids

De bakfuncties variëren afhankelijk van het model. In de bijgevoegde tabellen worden de meest typerende functies aangegeven.

De in de tabellen aangegeven tijden en temperaturen zijn slechts richtlijnen. Aanbevolen wordt om bij de laagste waarden te beginnen en deze zo nodig te verhogen.

Voor ovens van 45 cm: Gewoonlijk zijn de tijden en temperaturen iets lager dan bij ovens van 60 cm. Pas altijd de laagste waarden van de in de tabellen aangeduide ranges toe.

In de regel zijn de in de tabellen aangeduide tijden berekend vanaf het moment dat de gerechten in de koude oven worden geplaatst.

In recepten waarvoor de oven eerst leeg moet worden voorverwarmd wordt dat uitdrukkelijk aangeduid.

Sommige modellen beschikken over de functie Snel voorverwarmen. Deze functie verkort de baktijd ten opzichte van de in de tabel aangeduide tijd. Wanneer u deze functie gebruikt, zet het gerecht dan pas in de oven wanneer de oven meldt dat hij de baktemperatuur heeft bereikt.

De hoogtes van de bakplaten, van onderaf beginnend:

1: Onder.
2: Midden.
3: Boven.

De hoogtes 4 en 5 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.

Voor ovens van 45 cm: De geschikte hoogte om te bakken is altijd positie 1. Gebruik de hoogtes 2 en 3 bij voorkeur om te gratineren of te roosteren.

Plaats het gerecht zoveel mogelijk in het midden van de plaat of het rooster om een gelijkmatiger resultaat te krijgen.

Ontdooien

Houd bij het ontdooien van etenswaren rekening met het volgende:

- Leg de onverpakte etenswaren op de bakplaat of in een schaal.
- Om grote stukken vlees of vis te ontdooien, legt u deze op de rooster met daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet helemaal te worden ontdooid om ze te bereiden. Het is voldoende als de buitenlaag zacht is zodat het vlees of de vis kan worden gekruid.
- Na het ontdooien moeten de etenswaren altijd bereid worden.
- Vries een eerder ontdooid product nooit opnieuw in

De in de tabel aangegeven tijden dienen ter orientatie. De ontdooitijd hangt af van de omgevingstemperatuur, het gewicht en het diepvriesniveau van de etenswaren.

* Zie de ontdooitabel op bladzijde 49.

Indice

- **Descrizione delle funzioni di cottura del forno** **27**
- **Altre funzioni del forno** **28**
- **Uso ecologico del forno** **28**
- **Guida alla cottura** **29**
- **Scongelamento** **29**
- **Tabelle temperature e tempi** **31**
  - Pollame 31
  - Carne 33
  - Pesce 37
  - Pizza 39
  - Pane 39
  - Antipasti e pasta 41
  - Dolci 43
  - Scongelamento 49

Descrizione delle funzioni di cottura del forno

ATTENZIONE

Le funzioni disponibili dipendono dal modello in dotazione.

Per conoscere quali funzioni sono disponibili nel proprio forno, consultare la Guida all'uso allegata alla presente Guida alla cottura.

CALORE SUPERIORE/INFERIORE
Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.

ARIA CALDA CALORE SUPERIORE
Adatto per arrosti e pasticceria. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno riducendo il tempo e la temperatura di cottura.

GRILL/CALORE INFERIORE
Particolarmente adatta per agli arrosti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.

GRILL GRANDE SUPERFICIE
Consente di gratinare superfici più estese rispetto al Grill, oltre a fornire una maggiore potenza di gratinatura, per ottenere una doratura più rapida degli alimenti.

GRILL
Gratinatura e cottura arrosto superficiale. Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti come bistecche, costine, pesce, pane tostato.

GRILL GRANDE SUPERFICIE VENTILATO
Consente una cottura arrosto uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo a porzioni di alimenti di grandi dimensioni come pollame, cacciagione… Si consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia del forno e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido o i grassi di cottura.

CALORE INFERIORE
Il calore proviene solo dalla parte inferiore del forno. Adatto per riscaldare piatti o far lievitare impasti.

TURBO + CALORE INFERIORE (PIZZA)
Apposita funzione per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.

TURBO
La ventola distribuisce il calore proveniente da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità di temperatura prodotta, consente di cucinare gli alimenti su due altezze contemporaneamente.

SLOW COOK
Speciale per preparare carni in umido, stufata, etc…in modo tradizionale e, in generale, per le ricette che si devono cuocere "a fuoco basso", con tempi di cottura particularmente lunghi e basse temperature.

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di utilizzare pentole chiuse con coperchio, assicurandosi che siano adatte per cottura in forno.

ECO
Consente di cuocere alimenti nel forno con un consumo energetico minimo. Il forno utilizza un riscaldamento per convezione forzata e in base al modello interrompe il funzionamento alcuni minuti prima di terminare la cottura, consentendo di sfruttare il calore residuo presente nel vano del forno e ottenendo una finitura perfetta dell'alimento. Indicato per pesce e arrosti di carne di qualsiasi tipo.

SCONGELAMENTO
Questa funzione è indicata per lo scongelamento graduale degli alimenti, in particolare quelli che vengono consumati senza necessità di cottura, come ad esempio zuppe, pasticceria, torte, dolci, ecc.

In alcuni modelli la funzione di scongelamento consente di trasmettere calore all'alimento tramite un sistema di aria calda su due livelli. Il livello HI è adatto alla carne in generale mentre il livello LO al pesce, ai dolci e al pane.

PREPARARE IMPASTO
Speciale per la fermentazione dell'impasto del pane e pasticceria.

RISCALDAMENTO RAPIDO
Questa funzione consente di preriscaldare il vano del forno portandolo alla temperatura selezionata in modo rapido. Usare questa funzione quando la cottura richiede che il forno raggiunga una temperatura specifica per inserire l'alimento.

Altre funzioni del forno

Per ampliare le informazioni sull'utilizzo di queste funzioni, consultare la Guida all'uso del forno.

STEAM ASSISTED CLEANING
La funzione STEAM ASSISTED CLEANING facilita la pulizia del grasso e dei residui di sporcizia rimasti attaccati alle pareti del forno. Durante il ciclo di pulizia, l'illuminazione interna del forno resterà spenta.

PIROLISI
Questa funzione consente di realizzare un ciclo di pulizia tramite pirolisi in cui si produce un processo di ossidazione e carbonizzazione dei grassi accumulati durante la cottura grazie alle alte temperature che si raggiungono all'interno del forno. Durante il ciclo di pulizia, l'illuminazione interna del forno resterà spenta.

Uso ecologico del forno

Per sfruttare in modo ottimale l'energia, seguire questi consigli:

- Estrarre dal forno gli accessori che non servono alla cottura.
- Utilizzare recipienti idonei per forno, preferibilmente di colore scuro.
- Durante la cottura aprire lo sportello il meno possibile.
- Evitare di preriscaldare il forno vuoto. A condizione che la ricetta lo consenta, inserire gli alimenti nel forno freddo.
- Se il forno dispone della funzione ECO, usare questa funzione a condizione che la ricetta lo consenta.
- Nelle cotture lunghe, spegnere il forno 5-10 minuti prima del termine del tempo di cottura totale per sfruttare il calore residuale.
- Se il forno dispone di funzioni ventilate, è possibile cuocere più piatti insieme.

Guida alla cottura

Le funzioni di cottura variano da modello a modello. Nelle tabelle allegate sono riportate quelle principali.

I tempi e le temperature riportati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di iniziare dai valori più bassi e incrementare se necessario.

Per i forni da 45 cm: Normalmente i tempi e le temperature sono leggermente inferiori rispetto ai forni da 60 cm. Considerare sempre i valori più bassi degli intervalli indicati nelle tabelle.

In generale i tempi indicati nelle tabelle sono calcolati per inserire gli alimenti nel forno freddo.

Le ricette che richiedono un preriscaldamento del forno a vuoto sono chiaramente indicate.

Alcuni modelli dispongono di funzione di preriscaldamento rapido. Tale funzione riduce il tempo di cottura rispetto a quanto indicato nella tabella. Quando si usa questa funzione, attendere a inserire l'alimento che il forno avvisi di aver raggiunto la temperatura di cottura.

Le altezze per il vassoio sono, cominciando dal basso:

1: Inferiore.
2: Media.
3: Superiore.

Le altezze 4 e 5 sono adatte a gratinare e tostare.

Per i forni da 45 cm: L'altezza giusta per cucinare è sempre la 1. Usare le altezze 2 e 3 preferibilmente per gratinare e tostare.

Per un risultato più uniforme, collocare l'alimento quanto più centrato possibile sul vassoio o sulla griglia.

Scongelamento

Nello scongelamento degli alimenti considerare quanto segue:

- Gli alimenti non dotati di contenitore dovranno essere collocati sopra il vassoio del forno o su un piatto.
- Per scongelare pezzi grandi di carne o pesce, sistemarli sopra la griglia con un vassoio al di sotto per raccogliere il liquido.
- La carne e il pesce non hanno bisogno di essere completamente scongelati per iniziare la cottura. Basta che la superficie sia morbida per poter aggiungere il condimento.
- Una volta scongelati, cucinare sempre gli alimenti.
- Non ricongelare un alimento scongelato.

I tempi riportati nella tabella* hanno carattere indicativo; il tempo di scongelamento dipenderà dalla temperatura ambiente, dal peso dell'alimento e dal suo livello di congelamento.

*Consultare la tabella di scongelamento a pagina 53.

AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pato Pato Duck Canard	1,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				170-190	45-55	
Pechuga de pato Peito de pato Duck breast Magret de canard	0,40	Superior Superior Higher Supérieure		180-190	10-12	Parrilla Grelha Grid Grille
				200-210	8-10	
Muslos de pato Coxas de pato Duck thighs Cuisses de canard	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenne		170-190	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				160-180	55-60	
Pollo Frango Chicken Poulet	1,20	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				170-190	50-55	
Muslos de pollo Coxas de frango Chicken thighs Cuisses de poulet	4 piezas 4 porções 4 pieces 4 pièces	Media Media Intermediate Moyenne		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Pavo Perú Turkey Dinde	4,00	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-200	70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				180-200	65-70	

GEFLÜGEL / GEVOGELTE / POLLAME

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Ente Eend Anatra	1,50	Unten Onder Inferiore		190-210	55-60	Blech Plaat Vassolo
				170-190	45-55	
Entenbrust Eendenborst Petto d'anatra	0,40	Oben Hoog Superiore		180-190	10-12	Rost Braadrooster Griglia
				200-210	8-10	
Entenkeulen Eendenbouten Coscia d'anatra	2 stücks 2 stuks 2 pezzi	Mitte Midden Media		170-190	45-50	Blech Plaat Vassolo
				160-180	55-60	
Hähnchen Kip Pollo	1,20	Unten Onder Inferiore		190-210	55-60	Blech Plaat Vassolo
				170-190	50-55	
Hähnchenschenkel Kippenbouten Cosce di pollo	4 Stück 4 stuks 4 pezzi	Mitte Midden Media		190-210	25-30	Blech Plaat Vassolo
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Pute Kalkoen Tacchino	4,00	Unten Onder Inferiore		190-200	70-75	Blech Plaat Vassolo
				180-200	65-70	

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Asado de ternera Assado de vitela Roast veal Rôti de bœuf	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 ECO	190-210 190-210 180-200 180-200	45-50 60-65 35-40 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado relleno Assado recheado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	 	175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	 ECO	220 220	15 15	Parrilla Grelha Grid Grille
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	 	220 220	15 25-30	Parrilla Grelha Grid Grille
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	 	180-200 180-200	33-45 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	 	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	15	Parrilla Grelha Grid Grille

FLEISCH / VLEES / CARNE

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Rinderbraten Rundvlees Arrosto di vitello	2,00	Unten Onder Inferiore		190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Blech Plaat Vassolo
Roastbeef Rosbief Roastbeef	0,60	Mitte Midden Media	 ECO	190-210 190-210 180-200 180-200	45-50 60-65 35-40 25-30	Blech Plaat Vassolo
Gefüllter Braten Gevuld braadvlees Arrosto ripieno	1,00	Mitte Midden Media		175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Blech Plaat Vassolo
Rinderkoteletts Kalfskoteletten Costolette di vitello	0,50	Mitte Midden Media	 ECO	220 220	15 15	Rost Braadrooster Griglia
Rindersteak Entrecote Entrecote di vitello	1,00	Mitte Midden Media		220 220	15 25-30	Rost Braadrooster Griglia
Rinderrippenfleisch Vanglap Bistecca di vitello	1,00	Mitte Midden Media		180-200 180-200	33-45 25-30	Blech Plaat Vassolo
Schweinebraten Varkensvlees Arrosto di malale	1,00	Mitte Midden Media		180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Blech Plaat Vassolo
Schweinekoteletts Varkenskarbonade Costoletta di malale	0,50	Mitte Midden Media		200-220	15	Rost Braadrooster Griglia

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Paletilla de cerdo Pá de porco Pork shoulder Palette de porc	1,50	Media Media Intermediate Moyenn	 	190-200 190-200	55-60 40-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media Media Intermediate Moyenn	 	190-210 170-190	60-70 70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	 	190-210 190-210	25-30 30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	 	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenn	 	180 190-200	15 12-15	Parrilla Grelha Grid Grille
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	 	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 	170-190 180-190	45-55 35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	190-210 180-200	55-60 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau

FLEISCH / VLEES / CARNE

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Schweineschulter Varkensschouderkarbonade Spalla di malale	1,50	Mitte Midden Media		190-200 190-200	55-60 40-50	Blech Plaat Vassolo
Spanferkel Speenvarken Lattonzolo	1,40	Mitte Midden Media		190-210 170-190	60-70 70-75	Blech Plaat Vassolo
Schweinerippchen Varkensribstuk Costine di malale	0,50	Mitte Midden Media		190-210 190-210	25-30 30	Blech Plaat Vassolo
Haxe Schenkel Cosciotto di malale	1,00	Mitte Midden Media		190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Blech Plaat Vassolo
Wildschwein Everzwijn Cinghiale	2 stücks 2 stuks 2 pezzi	Mitte Midden Media		180 190-200	15 12-15	Rost Braadrooster Griglia
Lammfleisch Lamsvlees Agnello	1,00	Mitte Midden Media		190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Blech Plaat Vassolo
Haxe entbeint Bout zonder bot Coscio disossato	0,60	Mitte Midden Media		170-190 180-190	45-55 35-40	Blech Plaat Vassolo
Känguruh Kangoeroe Canguro	2,00	Untere Onder Inferiore		190-210 180-200	55-60 45-55	Blech Plaat Vassolo

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Lubina a la sal Robalo em sal Salt baked sea bass Bar en croûte de sel	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				190-200	18-20	
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-200	20-25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				190-200	10-15	
			ECO	200	25	
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				180-200	10-12	
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media Media Intermediate Moyenn		190-200	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure		160	50	Molde Forma Shallow dish Moule
				150-160	60-65	
Volouvant de pescado Volouvent de peixe Fish vol-au-vent Vol-au-vent de poisson	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

FISCH / VIS / PESCA

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Wolfsbarsch im Salzmantel Met zout bereide zeebaars Banzino al sale	1,00	Mitte Midden Media		180-200	20-25	Blech Plaat Vassolo
				190-200	18-20	
Seebrasse Zeebrasem Pagello	1,00	Mitte Midden Media		190-200	20-25	Blech Plaat Vassolo
				190-200	10-15	
			ECO	200		
Seehecht in Scheiben Heek, in moten Merluzo a fette	1,10	Mitte Midden Media		190-210	15-20	Blech Plaat Vassolo
				180-200	10-12	
Lachs in Scheiben Zalm, in moten Salmone a fette	1,10	Mitte Midden Media		190-200	15-20	Blech Plaat Vassolo
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Fischpastete Vistaart Tortino di pesce	2,00	Unten Onder Inferiore		160 150-160	50 60-65	Backform Vorm Stampo
Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis Vol-au-vent di pesce	0,50	Mitte Midden Media		180-190*	18-20	Blech Plaat Vassolo

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperaturo selezionata.

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pizza gruesa Pizza grossa Thick crust pizza Pizza à pâte épaisse	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		190-210 190-200	30-35 20-25	Parrilla Grelha Grid Grille
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		190-200 200-210	15-20 10-15	Parrilla Grelha Grid Grille

PAN / PÃO / BREAD / PAIN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	20-25**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan negro Pão escuro Rye bread Pain noir	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-15**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan integral Pão integral Wholemeal bread Pain complet	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-30**	Bandeja Bandeja Tray Plateau

** Fermentación previa en función , 100 ºC, 30 min. aproximadamente.

** Fermentação prévia na função , 100 ºC, aproximadamente durante 30 min.

** Pre-rising function , 100 ºC, approx. 30 min.

** Fermentation préalable à 100 ºC, 30 min. environ avec la fonction.

PIZZA / PIZZA / PIZZA

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Dicke Pizza Dikke pizza Pizza alta	0,60	Mitte Midden Media		190-210 190-200	30-35 20-25	Rost Braadrooster Griglia
Dünne Pizza Dunne pizza Pizza basse	0,60	Mitte Midden Media		190-200 200-210	15-20 10-15	Rost Braadrooster Griglia

BROT / BROOD / PANE

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Weißbrot Wit brood Pane bianco	0,50	Mitte Midden Media		200-220	20-25**	Blech Plaat Vassolo
Schwarzbrot Bruin brood Pane nero	0,15	Mitte Midden Media		200-220	10-15**	Blech Plaat Vassolo
Vollkornbrot Volkorenbrood Pane integrale	0,15	Mitte Midden Media		200-220	10-30**	Blech Plaat Vassolo

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

** Laten rijzen voor inschakeling , 100 °C, circa 30 min.

** Pre-lievitazione con funzione , 100 °C, 30 min. circa.

ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / ENTREES AND PASTAS / PLATS ET PÂTES

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au four	1,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	180-190 180-200	55-60 40-45	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Grilled vegetables Légumes grillés	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	30-45	Parrilla Grelha Grid Grille
Champiñones Cogumelos Mushrooms Champignons	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-210	13	Parrilla Grelha Grid Grille
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagnes		Media Media Intermediate Moyenn		200-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau

VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / ANTIPASTI E PASTA

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen Patate arrosto	1,00	Unten Onder Inferiore		180-190 180-200	55-60 40-45	Blech Plaat Vassolo
Grillgemüse Geroosterde groenten Grigliata di verdure	1,00	Mitte Midden Media		190-210	30-45	Rost Braadrooster Griglia
Champignons Champignons Funghi	0,50	Mitte Midden Media		200-210	13	Rost Braadrooster Griglia
Lasagne Lasagne Lasagne		Mitte Midden Media		200-210	35-40	Blech Plaat Vassolo

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Masa bizcocho Massa de biscoito Sponge cake mix Pâte à génoise	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa levadura Massa de levedura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		170-190* 170-180*	20-25 25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190* 170-180*	15-20 15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media Media Intermediate Moyenn		180-190* 180-190*	20-22 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Puff pastry Pâte levée feuilletée	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Cottage cheese pie Pâte feuilletée à la ricotta	0,40	Media Media Intermediate Moyenn		180* 180-190*	24 20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Masa borracha Massa para empanadas Choux pastry Pâte imbibée de sirop	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		190*	30	Molde Forma Shallow dish Moule

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBAK / DOLCI

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Biskuitteig Luchtig cakedeeg Impasto pan di Spagne	0,50	Mitte Midden Media		180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Backform Vorm Stampo
Hefeteig Gistdeeg Impasto lievitato	0,50	Mitte Midden Media		170-190* 170-180*	20-25 25-30	Backform Vorm Stampo
Rührteig Kneeddeeg Brioche	0,50	Mitte Midden Media		180-190* 170-180*	15-20 15-20	Backform Vorm Stampo
Blätterteig Bladerdeeg Pasta sfoglia	0,30	Mitte Midden Media		180-190* 180-190*	20-22 18-20	Blech Plaat Vassolo
Hefeblätterteig Bladerdeeg met gist Pasta sfoglia lievitata	0,50	Mitte Midden Media		180-190*	18-20	Blech Plaat Vassolo
Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswrongel Sfoglia al formaggio	0,40	Mitte Midden Media		180* 180-190*	24 20	Blech Plaat Vassolo
Getränkter Teig Deeg met likeur Pasta choux	0,50	Mitte Midden Media		190*	30	Backform Vorm Stampo

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* In queste cotture, riscaldar il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Cheesecake	0,80	Media Media Intermediate Moyenn	 	180 180-290	30-35 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pastel de miel Bolo de mel Honey pastry Gâteau au miel	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Molde Forma Shallow dish Moule
Merengues Merengue Meringues Meringues		Media Media Intermediate Moyenn	 	100-110 100-110	190 170-180	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Almendrados Massapães Almond meringue biscuits Biscuits aux amandes	0,50	Superior Superior Higher Supérieure		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	***		45-50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt
Confitura Compotas Confitura Confiture	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
*** Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
*** Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
*** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.
*** Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.

SÜSSWAREN / GEBAK / DOLCI

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Käsekuchen Roomkaastaarten Cheese cake	0,80	Mitte Midden Media		180 180-290	30-35 25-30	Blech Plaat Vassolo
Honigkuchen Honingtaart Torta al miele	0,60	Mitte Midden Media		170-190* 180-190*	40-45 35-40	Backform Vorm Stampo
Baiser Schuimtaart Meringa		Mitte Midden Media		100-110 100-110	190 170-180	Blech Plaat Vassolo
Mandelplätzchen Amandelkoekjes Biscotti alle mandorle	0,50	Oben Hoog Superiore		110-120*	15-20	Blech Plaat Vassolo
Joghurt Yoghurt Yogurt	1 Liter 1 liter 1 litro	***		45-50	8 Stunden 8 uur 8 ore	Joghurtbecher Yoghurtpotten Vasetti di yogurt
Konfitüre Jam Confettura	1,00	Mitte Midden Media		100-110	18-20	Gefäßss Schaal Recipiente

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionada.

*** Sistemare i vasetti di yogurt direttamente sjulla base del forno.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Magdalenas Madalenas Fairy cakes Madeleines	0,40	Media Media Intermediate Moyenn		200-210* 200*	30	Cápsulas Cápsulas Capsules Capsules
Masa Massa Dough Pâte	0,40	Inferior Inferior Lower Inférieure		200-220* 200*	25-30 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Bizcocho Biscoitos Sponge cake Génoise	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		170-180* 165-170*	50-55 45	Molde Forma Shallow dish Moule
Compota de manzana Compota de maçã Apple compote Compote de pommes	0,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		160-170	35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Flan Pudim Crème caramel Flan	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	Media Media Intermediate Moyenn		100	60-70	Flanera Forma de pudim Flan dish Moule à flan
Pasta choux Massa choux Choux pastry Pâte à choux	0,20	Media Media Intermediate Moyenn		200* 190-200*	10-12 8-10	Bandeja Bandeja Tray Plateau

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBAK / DOLCI

	GEWICHT GEWICHT PESO (KG)	STELLUNG HOOGTE ALTEZZA	FUNKTION FUNCTIE FUNZIONE	TEMPERAT. TEMP. TEMP. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) TEMPO (MIN)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM RECIPIENTE
Madeleines Muffins Madelaine	0,40	Mitte Midden Media		200-210* 200*	30	Backformen Vorm Stampini
Teig Deeg Impasto per dolci	0,40	Unten Onder Inferiore		200-220* 200*	25-30 25	Blech Plaat Vassolo
Biskuit Cake Pan di Spagna	0,60	Mitte Midden Media		170-180* 165-170*	50-55 45	Backform Vorm Stampo
Apfelkompott Appelmoes Composta di male	0,50	Unten Onder Inferiore		160-170	35	Blech Plaat Vassolo
Pudding Karamelpudding Latte alla portoghese	1 Liter 1 liter 1 litro	Mitte Midden Media		100	60-70	Puddingformen Puddingvorm Stampo per latte alla portoghese
Brandteig Profiteroles Pasta choux	0,20	Mitte Midden Media		200* 190-200*	10-12 8-10	Blech Plaat Vassolo

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.
* In queste cotture, riscaldare il forno a vuoto e inserire l'alimento con il forno alla temperatura selezionata.

DESCONGELACIÓN / DESCONGELAÇÃO / DEFROSTING / DÉCONGÉLATION

ALIMENTO ALIMENTO FOOD ALIMENT	NIVEL LO / NÍVEL LO / LO LEVEL / NIVEAU LO		NIVEL HI / NÍVEL HI / HI LEVEL / NIVEAU HI	
	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS
Pan Pão Bread Pain	1/2 kg	35 min.		
Tarta Tarte Cake Tarte	1/2 kg	25 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1/2 kg	30 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1 kg	40 min.		
Pollo Frango Chicken Poulet			1 kg	75 min.
Pollo Frango Chicken Poulet			1,5 kg	90 min.
Chuletón Costeletão Beef joint Côte de bœuf			1/2 kg	40 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1/2 kg	60 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1 kg	120 min.

AUFTAUEN / ONTDOOIEN / SCONGELAMENTO

LEBENSMITTEL ETENSWAAR ALIMENTO	LO-STUFE / NIVEAU LO / LIVELLO HI		HI-STUFE / NIVEAU HI / LIVELLO LO	
	GEWICHT GEWICHT PESO	ZEIT TIJD TEMPO	GEWICHT GEWICHT PESO	ZEIT TIJD TEMPO
Brot Brood Pane	1/2 kg	35 min		
Kuchen Taart Torta	1/2 kg	25 min		
Fisch Vis Pesce	1/2 kg	30 min		
Fisch Vis Pesce	1 kg	40 min		
Hähnchen Kip Pollo			1 kg	75 min
Hähnchen Kip Pollo			1,5 kg	90 min
T-Bone-Steak Entrecote Entrecotte			1/2 kg	40 min
Hackfleisch Gehakt Spezzatino			1/2 kg	60 min
Hackfleisch Gehakt Spezzatino			1 kg	120 min

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuçăo para a protecçăo do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu: wij gebruiken
Il nostro contributo alla protezione dell'ambiente: usiamo carta riciclata.

Nr.: 3371010-00